

ZARZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA, LEŚNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 1 października 1987 r.

w sprawie krajowych norm ubytków naturalnych na niektóre artykuły rolno-spożywcze podczas przechowywania.

Na podstawie art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. Nr 44, poz. 301, z 1956 r. Nr 54, poz. 244 i z 1971 r. Nr 12, poz. 115) i § 8 ust. 1 pkt 1 zarządzenia nr 27 Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 sierpnia 1983 r. w sprawie zasad i trybu oraz organów właściwych do ustalania norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 30, poz. 161),

w związku z § 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 1985 r. w sprawie określenia kompetencji niektórych naczelnych i centralnych organów administracji państwowej zastrzeżonych w przepisach szczególnych dla organów zniesionych (Dz. U. Nr 63, poz. 334) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się krajowe normy ubytków naturalnych podczas przechowywania:

- 1) cebuli i jabłek, określone w załączniku nr 1 do zarządzenia,
- 2) cukru białego i rafinowanego, określone w załączniku nr 2 do zarządzenia,
- 3) przetworów zbożowych (mąki pszennej, mąki żytniej, kaszy manny, płatków owsianych, ryżu i pozostałych kasz), określone w załączniku nr 3 do zarządzenia.

§ 2. W załączniku do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 października 1969 r. w sprawie norm ubytków naturalnych niektórych artykułów w obrocie towarowym (Monitor Polski Nr 49, poz. 379, z 1972 r. Nr 31, poz. 173, z 1977 r. Nr 14, poz. 80, z 1979 r. Nr 16, poz. 102, z 1980 r. Nr 13, poz. 59, z 1982 r. Nr 3, poz. 16

oraz z 1987 r. Nr 2, poz. 16 i Nr 10, poz. 94) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w tabeli nr 6 norm ubytku naturalnego przetworów zbożowych, owoców i warzyw w obrocie hurtowym i w skupie skreśla się lp. 1, 2 (I. Przetwory zbożowe), 11, 12 (II. Owoce) i 12, 13 (III. Warzywa i ziemniaki),
- 2) w tabeli nr 7 norm ubytku naturalnego owoców, warzyw i przetworów w długotrwałym przechowywaniu (rezerwy) w magazynach i kopcach skreśla się w lp. A1 wyraz „jabłka” i lp. B4,
- 3) w tabeli nr 8 norm ubytku naturalnego nie objętych innymi tabelami podczas przechowywania w magazynach obrotu hurtowego różnych artykułów spożywczych skreśla się lp. 1 i 3,
- 4) w tabeli nr 9 norm ubytku naturalnego ryżu, przetworów zbożowych, przetworów artykułów strączkowych w długotrwałym przechowywaniu w magazynach skreśla się lp. 2 i 5.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej: *S. Zięba*

Załączniki do zarządzenia Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 1 października 1987 r. (poz. 284)

Załącznik nr 1

KRAJOWE NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH CEBULI I JABŁEK PODCZAS PRZECHOWYWANIA

Tabela A

Nazwa artykułu	Miejsce przechowywania	Krajowe normy ubytków naturalnych cebuli (w procentach) w stosunku do przechowywanej masy towaru							
		Miesiące							
		X	XI	XII	I	II	III	IV	V
Cebula zaschnięta	Przechowalnia i inne pomieszczenia	1,3	1,1	0,7	1,0	1,1	1,3	1,5	—
	Chłodnia	0,8	0,7	0,6	0,7	0,8	1,0	1,1	1,2

Tabela B

Grupa odmian jabłek	Miejsce przechowywania	Krajowe normy ubytków naturalnych jabłek (w procentach) w stosunku do przechowywanej masy towaru									
		Miesiące									
		VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV	V
I	Przechowalnia i inne pomieszczenia	2,8	2,8	2,3	—	—	—	—	—	—	—
		—	2,0	1,5	1,0	0,8	0,8	1,0	—	—	—
		—	2,2	1,8	1,2	0,9	1,0	1,2	—	—	—
		—	2,5	2,1	1,5	1,1	1,2	1,4	—	—	—
I	Chłodnia	1,8	1,5	1,1	—	—	—	—	—	—	—
		—	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,6	0,7	0,8
		—	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,7	0,9	1,1
		—	1,2	1,0	0,8	0,7	0,5	0,6	0,8	1,0	1,2
IIa i IIb	Chłodnia KA					do XII włącznie*)					
						2,0	0,5	0,4	0,4	0,6	0,7
IIc					2,5	0,6	0,5	0,6	0,8	1,0	

*) Norma dotyczy przypadku, gdy chłodnia o kontrolowanej atmosferze (KA) została załadowana do dnia 15 października, i obejmuje cały okres przechowywania do grudnia włącznie. W razie późniejszego załadowania chłodni KA, norma ubytku ulega proporcjonalnemu zmniejszeniu.

1. Ustala się następujący podział odmian jabłek na grupy

I jesienne	II zimowe		
	a	b	c
Antonówka Close Delikates James Grieve Jerseymac Vista Bella Grafastrynek Inflancki Kronselska Melba Oliwka Żółta Stark Earliest	Cortland Idared Red Delicious i sporty Wealthy Fantazja Książę Albrecht Pruski	Bankroft Boiken Empire Jonathan Mc Intosh Landsberska Lobo Melrose Spartan Cesarz Wilhelm Linda Macoun Malinowa Oberlandska Priam Prima	Golden Delicious Jonagold Piękna z Boskoop Beforest Fameuse Koksa Pomarańczowa Pepina Ribstona Królowa Renet

2. Definicje określeń: przechowalnia, chłodnia, chłodnia o kontrolowanej atmosferze zawiera norma branżowa.

3. Przez inne pomieszczenia rozumie się pomieszczenia adaptowane i dostosowane do technologii przechowywania cebuli i jabłek (np. forty, piwnice, szopy).

4. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych obejmują zmniejszenie masy (ciężaru) przechowywanych artykułów, wynikłe na skutek parowania (transpiracji) i oddychania oraz niezbędnych czynności manipulacyjnych związanych z przyjmowaniem, przemieszczaniem wewnątrz pomieszczenia i wydawaniem.

5. Normy ubytków naturalnych obowiązują bez względu na rodzaj stosowanego opakowania.

6. Przy przechowywaniu artykułów, dla których nie ustalono norm ubytków naturalnych w niektórych miesiącach, stosuje się dla każdego z nich normę ubytku przewidzianą w tabeli dla ostatniego miesiąca. W przypadku krótszego okresu przechowywania niż 1 miesiąc, normy ubytku naturalnego oblicza się w odpowiednim stosunku procentowym do okresu przechowywania (1/30 normy za każdy dzień).

7. W okresie załadunku i rozładunku komory chłodni KA należy stosować normy ubytków naturalnych jabłek podczas przechowywania w chłodni.

8. Odmiany jabłek nie wymienione w tabeli zalicza się do grupy IIb.

Tabela C

Lp.	Nazwa artykułu	Okres przechowywania	Krajowe normy ubytków naturalnych jabłek i cebuli podczas krótkotrwałego*) przechowywania (w procentach od rozchodowanej masy towaru)	
			magazyn hurtowy	punkt skupu
1	Cebula nie zaschnięta z obciętym szczypiorem	w okresie sezonu, tj. miesiące: sierpień, wrzesień, październik	1,0	0,4
2	Cebula zaschnięta	cały rok	0,6	—
3	Jabłka konsumpcyjne	lato	1,0	0,8
		jesień	0,8	0,6
		zima i wiosna	0,6	0,4
4	Jabłka na cele przemysłowe	lato	1,3	1,0
		jesień	1,0	0,8

*) Przez pojęcie „krótkotrwałe przechowywanie” rozumie się okres przechowywania poniżej jednego miesiąca.

1. Normy ubytków naturalnych podane w tabeli obejmują zmniejszenie masy (bez względu na rodzaj stosowanego opakowania) przechowywanej cebuli i jabłek, wynikłe na skutek parowania (transpiracji) i oddychania oraz niezbędnych czynności manipulacyjnych.

2. Normy ubytków naturalnych dla towarów przechowywanych w punktach skupu stosuje się w miejscach i pomieszczeniach, w których dokonuje się skupu towaru bezpośrednio od producentów. Dotyczą one krótkotrwałego przechowywania towaru od chwili jego odbioru do momentu wysyłki z punktu skupu.

3. Normy ubytków naturalnych nie mają zastosowania do masy towaru zepsutego, zniszczonego, postawionego do dyspozycji lub zwróconego dostawcy, towaru

przyjętego w wadze egalizowanej (z nadwyżką wagową na poczet ewentualnych ubytków) oraz towaru w obrocie pozamagazynowym (transzytowym).

4. Jeżeli w punkcie skupu lub hurtowni część masy towarowej została zakwalifikowana do dłuższego przechowywania, to do tych towarów stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach A i B.

5. Jeżeli punkt skupu pełni jednocześnie funkcję związaną z obrotem hurtowym, nie można do towarów pochodzących bezpośrednio ze skupu, stosować równocześnie normy ubytków naturalnych dla skupu i normy ubytków naturalnych dla obrotu hurtowego, lecz jedną z nich, przy czym dopuszcza się stosowanie normy wyższej.

Załącznik nr 2

KRAJOWE NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH CUKRU BIAŁEGO I RAFINOWANEGO PODCZAS PRZECHOWYWANIA

Lp.	Miejsce powstawania ubytków naturalnych	Opakowanie	Krajowe normy ubytków naturalnych (w procentach) podczas przechowywania bez względu na porę roku i okres przechowywania
1	2	3	4
1	W cukrowniach W czasie przemieszczania wewnętrznego: — za- i wyladunek silosów — na linii do automatycznych wagopakowaczek	luzem	0,30 w stosunku do masy cukru przechowywanego w silosach
2	Podczas przepakowywania cukru z opakowań krajowych do opakowań eksportowych oraz rozważania	torby papierowe, worki jutowe á 50 kg i 100 kg oraz torebki á 1 kg	0,30 w stosunku do masy cukru przeznaczonego do przesypania
3	W magazynach obrotu hurtowego Cukier biały (kryształ nie segregowany i rafinowany)	niezależnie od rodzaju opakowania	W stosunku do masy cukru przechowywanego 0,01
4	Cukier biały (puder)		0,04

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli obejmują zmniejszenie masy (ciężaru) przechowywanego cukru, spowodowane podejmowaniem niezbędnych czynności manipulacyjnych związanych z przyjmowaniem

i wydawaniem, przemieszczaniem, rozważaniem, przesypaniem, paczkowaniem (wyłącznie w cukrowniach), w wyniku czego powstaje rozkurz (pylenie) i przyleganie do ścian silosów i opakowań.

Załącznik nr 3

KRAJOWE NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH PODCZAS PRZECHOWYWANIA

Lp.	Nazwa artykułu	Opakowanie	Krajowe normy ubytków naturalnych (w procentach) podczas przechowywania w magazynach spowodowanych:	
			zachodzącymi procesami biochemicznymi i fizycznymi	czynnościami manipulacyjnymi
1	2	3	4	5
1	Mąka pszenna	worki tkane młynarskie	0,03	0,07
2	Mąka żytnia	„ „ „	0,03	0,04
3	Kasza manna i płatki owsiane	„ „ „	0,03	0,02
4	Ryż i pozostałe kasze	„ „ „	0,02	0,01

1. Podane w tabeli normy ubytków naturalnych podczas przechowywania obowiązują bez względu na porę roku, w której przechowywane są przetwory zbożowe.

2. Czynności manipulacyjne powodujące ubytki naturalne podczas przechowywania w magazynach obejmują: przyjmowanie, wydawanie i niezbędne przemieszczanie przetworów zbożowych.

3. Normy ubytków naturalnych oblicza się:

1) w odniesieniu do ubytków spowodowanych zachodzą-

cymi procesami biochemicznymi i fizycznymi podczas przechowywania w magazynach — w stosunku do średniego stanu przetworów zbożowych przechowywanych w ciągu miesiąca,

2) w odniesieniu do ubytków spowodowanych czynnościami manipulacyjnymi podczas przechowywania w magazynach — w stosunku do masy przetworów przyjętej do składowania w okresie między inwentaryzacjami.